

АНТИКРИЗИСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



заготовки
из грибов



SHOUT
SHARE **IT**

Annotation

Мы никогда не устанем благодарить природу за такой замечательный продукт, как грибы. Они очень вкусны, питательны и полезны, а в период поста вполне могут заменить мясо. В этом издании содержится прекрасная подборка рецептов заготовок этого незаменимого продукта. Сушите, консервируйте с удовольствием и с минимальными затратами.

- Заготовки из грибов



- Салаты

- Салат «Ассорти»
 - Салат со сметаной
 - Салат из белых грибов
 - Салат из шампиньонов
 - Салат из шампиньонов с грецкими орехами
 - Салаты с мясом
 - Салат «Гурман»
 - Салат из маринованного мяса с шампиньонами
 - Салаты с мясом домашней птицы
 - Салат из цыпленка с грибами и майонезом
 - Английский салат
 - Салат «Остров сокровищ»
 - Салаты с сыром
 - Салат сырный с шампиньонами
 - Слоеный салатик-тортик
 - Ризотто
 - Салаты с картофелем
 - Салат картофельный с шампиньонами
 - Салат грибной по-мински
 - Салат «Русский»
 - Салаты с рыбой и морепродуктами
 - Салат «Королевский»
 - Салат «Для любимого»
 - Салат с крабовыми палочками
 - Салаты с клюквой и брусникой
 - Салат грибной с клюквой
 - Салат «Таежный»
 - Салат «Северный»
 - Салаты из зеленого горошка
 - Салат с зеленым горошком

- Салат с красным перцем
 - Салат по-сельски
 - Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами
- Винегреты с грибами
 - Винегрет с цветной капустой
 - Винегрет с фасолью и солеными грибами
 - Винегрет с солеными грибами
- Супы
 - Бульоны
 - Грибной отвар
 - Грибной бульон с овощами
 - Бульон из гусиных субпродуктов
 - Супы из свежих грибов
 - Суп-пюре оригинальный
 - Московский суп из маслят или белых грибов
 - Суп со свежими лисичками
 - Супы с вермишелью
 - Мясной суп с вермишелью и грибами
 - Суп-пюре по-милански
 - Суп-лапша с грибами
 - Грибной суп с вермишелью и картофелем
 - Рассольник с грибами
 - Борщи
 - Борщ с грибами
 - Борщ с грибами по-киевски
 - Борщ постный с грибами и квашеной капустой
 - Борщ с уткой и грибами
 - Борщ украинский
 - Солянки
 - Солянка из свежих грибов
 - Солянка из сушеных грибов
 - Солянка грибная
 - Солянка грибная с мясом
- Вторые блюда
 - Грибная икра
 - Грибная икра из вешенок
 - Икра из грибов (ассорти)
 - Паштеты
 - Грибной паштет
 - Паштет с зеленью
 - Паштет из телячьей печени с грибами

- Паштет из телячьей и гусиной печени с грибами
- Фаршированные грибы
 - Шампиньоны фаршированные
 - Маринованные грибы фаршированные
 - Грибы, фаршированные луком, чесноком и майонезом
- Тушеные грибы
 - Маслята тушеные
 - Старинный рецепт приготовления белых грибов под соусом
 - Сморчки в сметане
 - Белые грибы в сметане
 - Вешенки тушеные
 - Грибы, тушенные в сметане
 - Фрикасе
 - Грибы с салом
 - Грибы с вином в сметане
 - Грибы, тушенные с овощами
 - Грибы, тушенные с яблоками
 - Грибы, тушенные с помидорами
 - Гуляш грибной
- Жареные грибы
 - Вешенки жареные
 - Грибы жареные с тертым сыром
 - Строчки в сметане
 - Шампиньоны жареные
 - Опята, жаренные в сметане
 - Сморчки, жаренные в масле
 - Грибы по-французски (жаренные в сухарях)
 - Шляпки боровиков с соусом из лука
 - Грибы, зажаренные в тесте
- Запеченные грибы
 - Грибы жареные, запеченные в масле
 - Шампиньоны с пикантной начинкой
 - Грибы по-толстовски
 - Опята, запеченные с помидорами
 - Грибы, запеченные со сметаной и сыром
 - Шампиньоны, запеченные с картофелем в сметане
 - Белые грибы с помидорами
- Вторые блюда из грибов
 - Грибы по-французски
 - Пудинг из маслят

- Грибы в мисочках
- Жюльен из шампиньонов с сыром
- Жюльен из мяса курицы
- Жюльен из ветчины
- Котлеты
 - Грибные котлеты
 - Биточки из сморчков или строчков
 - Котлеты люкс из сушеных грибов
 - Зразы монастырские
 - Котлеты из телятины с грибами
 - Котлеты по-винницки
 - Биточки, запеченные в сметане
 - Котлеты по-белорусски
 - Котлеты грибные с мясом
 - Котлеты бараньи запеченные
 - Паровые биточки из рыбы с грибами
 - Зразы из рыбы и грибов под соусом
 - Куриные котлеты
 - Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами
 - Котлеты «Сумские»

Заготовки из грибов

© Кашин С. П., 2015

Салаты

Салат «Ассорти»

Ингредиенты

1 стакан фасоли (отварной), 1 стакан поджаренной моркови с луком, 1 стакан нарезанной колбасы или мяса (отварного, любого), 50 г грибов (любых, отварных или консервированных), майонез, соль.

Способ приготовления

Все компоненты смешать и заправить майонезом.

Салат со сметаной

Ингредиенты

700 г грибов (любых, сырых), 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Грибы вымыть, отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, грибы и лук залить сметаной, к которой добавлена соль, и все перемешать. Украсить маленькими грибами и зеленью.

Салат из белых грибов

Ингредиенты

300 г грибов (сырых), 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным молотым и красным перцем, полить растительным маслом и сбрызнуть уксусом. На вершину салатной горки можно положить веточку брусники.

Салат из шампиньонов

Ингредиенты

800 г шампиньонов (сырых), 6 яиц, 3 огурца (свежих), 1 банка майонеза, 1 чайная ложка укропа, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать, положить в вазочку, полить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Салат из шампиньонов с грецкими орехами

Ингредиенты

150 г шампиньонов (сырых), 1 баночка (250 г) зеленого горошка (консервированного), 3 картофелины (вареные), 1 красное яблоко, 3 столовые ложки изюма, 3 столовые ложки грецких орехов (очищенных), 2 столовые ложки сока лимона, зеленый лук (немного), растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Изюм перебрать, промыть и замочить в теплой воде на 15 минут. Горошек вынуть из банки и дать стечь жидкости. Шампиньоны почистить, вымыть, сварить и нарезать тонкими пластинками, сбрызнуть соком лимона.

Яблоко освободить от сердцевины и зернышек, нарезать мелкими кубиками и залить остатками лимонного сока. Картофель также нарезать кубиками помельче. Слить воду с изюма и обсушить его на салфетке.

Все составляющие выложить в одну посудину, заправить солью, перцем, растительным маслом, а затем хорошо перемешать.

В салатнице блюдо украсить зеленым луком, дольками яблока или лимона.

Салаты с мясом

Салат «Гурман»

Ингредиенты

500 г шампиньонов (вареных), 300 г окорока (вареного) или ветчины, 1 стакан белого вина, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезать дольками, окорок – кубиками, все перемешать, посолить, залить вином.

Салат из маринованного мяса с шампиньонами

Ингредиенты

300 г баранины (маринованной), 200 г чернослива, 1 стебель лука-порея, 200 г шампиньонов (вареных), 50 г листьев салата, 2 помидора.

Для соуса: 60 г оливкового масла, 30 г 3 %-ного уксуса, сахар, тмин, перец, соль.

Способ приготовления

Чернослив вымочить, удалить косточки. Лук-порей нарезать тонкими кружочками, мясо и грибы – полосками. Подготовленные продукты залить смесью оливкового масла и уксуса, к которой добавлены соль, сахар, тмин и перец. Дать салату пропитаться.

Выложить в салатницу, украсить кружочками помидоров и листьями салата.

Салаты с мясом домашней птицы

Салат из цыпленка с грибами и майонезом

Ингредиенты

1 стакан грибов (любых, сырых), мясо цыпленка (отварное), огурцы (соленые), сельдерей, майонез.

Способ приготовления

Сварить в подсоленной воде очищенные и промытые грибы и ломтик сельдерея, воду отцедить, грибы и сельдерей мелко нарезать, добавить нарезанные кубиками соленые огурцы, нарезанное кусочками мясо отварного цыпленка, хорошенько перемешать и выложить в салатник. Сверху салат полить майонезом.

Английский салат

Ингредиенты

500 г отварного цыпленка, 300 г корня сельдерея, 130 г шампиньонов (сырых), 45 г соленых огурцов, 130 г майонеза, 20 г готовой горчицы.

Способ приготовления

Мясо вареного цыпленка нарезать ломтиками. Отваренные грибы, соленые огурцы, сельдерей нарезать кусочками. Все перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить, уложить в салатник, украсить.

Салат «Остров сокровищ»

Ингредиенты

250 г куриного мяса, 50 г шампиньонов (отварных или консервированных), 75 г репчатого лука, 75 г сладкого перца, 50 г листьев зеленого салата, соевый соус, перец, соль.

Для соуса: 30 г майонеза, 10 г кетчупа, 10 г вина, перец.

Способ приготовления

Куриное мясо отварить, мелко нарезать, положить на сковороду и обжаривать вместе с нарезанными грибами 2–3 минуты. Посолить, добавить лук, перец, перемешать и жарить еще

2–3 минуты. Залить соевым соусом. Охладить, выложить на блюдо. Рядом разложить нарезанный салат. Отдельно подать соус.

Соус: смешать майонез, кетчуп, перец, вино.

Салаты с сыром

Салат сырный с шампиньонами

Ингредиенты

100 г сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 100 г майонеза, 50 г репчатого лука, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 10 г горчицы, 50 г свежих шампиньонов, растительное масло, лимонный сок.

Способ приготовления

Очищенный лук мелко нарезать, сельдерей и перец измельчить кубиками, сыр – соломкой, и все выложить в миску. Очищенные и нарезанные шампиньоны потушить на масле и, остудив, добавить к смеси. Посолить, посыпать перцем, добавить горчицу, подкислить лимонным соком и осторожно перемешать с майонезом.

Слоеный салатик-тортик

Ингредиенты

200 г грибов (любых, жареных), 100 г сыра (любого), 500 г майонеза, 3 яйца, 400 г крекеров (соленых), 200 г репчатого лука, растительное масло.

Способ приготовления

На блюдо выложить ровным слоем крекеры, на них – пассерованный лук, полить майонезом. Затем второй слой крекеров, который посыпать сыром, натертым на крупной терке, и снова полить майонезом. На третий слой крекеров выложить жареные грибы и опять полить майонезом. Сверху посыпать рублеными яйцами и полить майонезом. Выровнять поверхность и дать тортику пропитаться 12 часов в холодном месте. Украсить по желанию.

Ризотто

Ингредиенты

0,7 стакана риса, 300 г шампиньонов или любых других грибов (свежих), 2 луковицы, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2–3 столовые ложки кукурузы (консервированной), 150 г сыра (любого), 1 огурец (свежий).

Способ приготовления

Рис отварить (на 1 часть риса взять две части кипятка, чтобы был рассыпчатый), остудить.

2 луковицы измельчить и пассеровать на растительном масле. Грибы чуть отварить, порезать и довести до готовности, пассеруя на сковороде. Очистить и порезать полукольцами перец и чуть обжарить его на растительном масле. Все остудить. Овощи и грибы хорошо перемешать с рисом и кукурузой, добавить по вкусу соль, выложить в салатницу. Сверху натереть сыр и свежий огурец (на свекольной терке). Салат готов.

Салаты с картофелем

Салат картофельный с шампиньонами

Ингредиенты

4 картофелины, 80 г шампиньонов (свежих), 1 помидор, 60 г зеленого салата, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана салатной заправки, зелень укропа.

Способ приготовления

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны отварить, нарезать ломтиками. Все смешать с мелко нарубленным луком, посолить по вкусу и полить салатной заправкой с грибным отваром. Положить горкой в салатник, украсить листьями зеленого салата, веточками укропа и кружочками красных помидоров.

Салат грибной по-мински

Ингредиенты

600 г картофеля, 250 г шампиньонов (свежих), 2 луковицы, 150 г квашеной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Картофель и шампиньоны отварить, нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованную квашеную капусту. Перед подачей на стол салат полить растительным маслом, уксусом и посыпать сахаром.

Салат «Русский»

Ингредиенты

3–4 картофелины (отварные), 2 морковки (вареные), 1 стакан зеленого горошка, 4–5 грибов (любых, свежих), 1–2 огурца (соленых), 200 г ветчины или вареной колбасы, 1 яблоко, 1 корень сельдерея, $\frac{1}{2}$ стакана майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко, сельдерея нарезать кубиками, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом.

Выложить горкой в салатник, украсить цветком из моркови.

Салаты с рыбой и морепродуктами

Салат «Королевский»

Ингредиенты

3 тушки рыбы средней величины (хек, треска, минтай), 300 г шампиньонов (отварных), 4 морковки (среднего размера), 4 луковицы (среднего размера), майонез, соль.

Способ приготовления

Рыбу отварить, шампиньоны обжарить, морковь и лук мелко нарезать и пассеровать. Все компоненты смешать, пока они не остыли. Когда масса остынет, посолить и заправить салат майонезом.

Салат «Для любимого»

Ингредиенты

150 г грибов (любых, свежих), 150 г кальмаров, 1 луковица, 50 г сыра (любого, твердых сортов, тертого), растительное масло, майонез.

Способ приготовления

Грибы нашинковать и обжарить в растительном масле; кальмаров, поварив 4 минуты, нарезать соломкой; луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать натертым сыром, заправить майонезом.

Салат с крабовыми палочками

Ингредиенты

150 г грибов (любых, свежих), 300 г крабовых палочек, 300 г картофеля, 200 г сладкого перца, 100 г ветчины, 0,6 столовой ложки растительного масла, 4 столовые ложки лимонного сока, маслины, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить и тоже нарезать кубиками. Сладкий перец нарезать соломкой, ветчину – кубиками, измельчить крабовые палочки. Все смешать, добавить перец, соль, лимонный сок, заправить растительным

маслом, украсить маслинами. Вместо растительного масла можно добавить майонез. Тоже очень вкусно!

Салаты с клюквой и брусникой

Салат грибной с клюквой

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 200 г клюквы, 150 г картофеля, 150 г зеленого лука, 100 г майонеза, зелень (любая).

Способ приготовления

Грибы (рыжики, грузди, белые) мелко нарезать кубиками. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать. Все смешать, добавить клюкву и заправить майонезом.

Салат «Таежный»

Ингредиенты

600 г картофеля, 200 г моркови, 200 г грибов (любых, соленных или маринованных), 100 г зеленого горошка, 100 г клюквы, 100 г зеленого лука, соль, зелень, растительное масло.

Способ приготовления

Картофель и морковь сварить. Дав остыть, очистить и нарезать кубиками. Мелко нарезать грибы, нашинковать зеленый лук. Все перемешать, добавить клюкву и горошек, посолить, полить маслом и посыпать измельченной зеленью.

Салат «Северный»

Ингредиенты

100 г капусты (свежей), 2 картофелины, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки грибов (любых, соленных), 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки брусники или клюквы.

Способ приготовления

Свежую капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью. Нарезать отварной картофель, натереть на терке зубчик чеснока. Мелко порезать грибы. Заправить все растительным маслом, выложить салат горкой и украсить сверху клюквой.

Салаты из зеленого горошка

Салат с зеленым горошком

Ингредиенты

1 полулитровая банка зеленого горошка (консервированного), 5–6 грибов, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г сметаны, 1 столовая ложка майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

Грибы нарезать, перемешать с отцеженным горошком, с нарезанной зеленью лука, сметаной и майонезом. Выложить в салатницу, посыпать рубленым яйцом.

Салат с красным перцем

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 1 стакан зеленого горошка, 1 яблоко (кислых сортов), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, сахар, красный сладкий перец.

Способ приготовления

Грибы нарезать дольками. Яблоко натереть на крупной терке. Подготовленные продукты смешать с зеленым горошком и заправить майонезом, сметаной и сахаром. Салат выложить в миску, посыпать рубленым яйцом, сверху украсить кружочками красного перца.

Салат по-сельски

Ингредиенты

1 баночка грибов (любых, маринованных), 3–4 луковицы, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезать лапшой, лук – полукольцами, поддержать его 3–5 минут в горячей подсоленной воде с уксусом, отцедить, охладить. Яйца крупно порубить. Продукты перемешать, полить растительным маслом с горчицей, посолить.

Украсить салат веточкой петрушки.

Салат из маринованных грибов с ветчиной и овощами

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 300 г картофеля, 150 г ветчины, 100 г свеклы, 50 г корня сельдерея, 50 г яблок, 100 г майонеза, 3 1/2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки уксуса, 10 г горчицы, зелень (любая).

Способ приготовления

Растительное масло, уксус, горчицу смешать и залить этой смесью измельченный сельдерей. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать кубиками. Яблоки, ветчину и маринованные грибы мелко нарезать. Все смешать, добавить соль и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Винегреты с грибами

Винегрет с цветной капустой

Ингредиенты

1–2 картофелины, 1–2 морковки, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 5–7 грибов (любых, соленых или маринованных), $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, зеленый салат, зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками; цветную капусту отварить, разобрать на соцветия. Промыть и нашинковать грибы (белые, грузди, рыжики). Все перемешать, добавить горошек, соль, мелко нарезанную зелень укропа, заправить сметаной. Положить в салатник и украсить цветком из яйца, листьями салата.

Винегрет с фасолью и солеными грибами

Ингредиенты

2 свеклы, 3 картофелины, 1 стакан фасоли, 200 г грибов (любых), 2–3 огурца, 200 г майонеза или $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль.

Способ приготовления

Вареные свеклу и картофель нарезать кубиками и перемешать с вареной фасолью. Добавить мелко нарезанные грибы и огурцы, сок лимона, посолить, заправить майонезом или растительным маслом.

Винегрет с солеными грибами

Ингредиенты

200 г грибов (любых), 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г свеклы, 200 г картофеля, 1 огурец, 4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или раствора лимонной кислоты.

Способ приготовления

Нарезать кубиками соленые грибы, отваренные морковь, картофель, свеклу и свежий огурец. Все соединить, полить смесью

растительного масла и лимонного сока, украсить кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

Супы

Бульоны

Грибной отвар

Ингредиенты

200 г свежих белых грибов или 40 г сушеных, вода, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 20–30 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа. Затем в той же воде грибы варить 40–50 минут, до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать на стол в чашках к пирожкам с мясом или луком. Отвар можно использовать для соусов и супов, из отваренных грибов приготовить отдельное блюдо.

Грибной бульон с овощами

Ингредиенты

25 г грибов (любых, сушеных), 4 картофелины, 1 морковь, 1 помидор, 1 луковица, 0,3 кочана капусты, пастернак, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю и залить холодной водой. Туда же добавить нарезанные ломтиками овощи. Варить при слабом кипении в течение 1 часа. Затем овощи вынуть, а грибы продолжают варить еще 1 час. Готовый бульон процедить, положить в него мелко рубленные отваренные грибы, перец. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Бульон из гусиных субпродуктов

Ингредиенты

Гусиные субпродукты, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 белый гриб (сушеный), 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Гусиные субпродукты (без печени) промыть, залить холодной водой и поставить на слабый огонь. Когда закипит, снять пену,

положить белый гриб, овощи, специи и варить до готовности. Дать бульону отстояться. Перед подачей субпродукты и гриб вынуть, нарезать, бульон процедить, положить в него субпродукты. Подать с отдельно сваренным рисом и нарезанной зеленью.

Супы из свежих грибов

Суп-пюре оригинальный

Ингредиенты

Грибы (любые, свежие), репчатый лук, морковь, сливочное масло, соль (все продукты взять произвольно), 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Свежие грибы (сыроежки или опята) перебрать и ошпарить, пропустить через мясорубку. На сковороде слегка обжарить репчатый лук на сливочном масле, добавить натертую на крупной терке морковь, грибную массу и тушить 15 минут. Переложив все это в кастрюлю, на сковороде поджарить ложку муки на сливочном масле до золотистого цвета. Смешать с тушеными грибами, развести кипятком, посолить и прокипятить. Суп-пюре готов. Перед едой можно положить ложку сметаны.

Московский суп из маслят или белых грибов

Ингредиенты

500 г маслят или белых грибов, 4–6 картофелин, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки сливочного масла, 3–4 столовые ложки сметаны, 1–2 столовые ложки рубленой зелени, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, отделить шляпки от ножек. Шляпки варить около 40 минут, ножки пропустить через мясорубку и потушить в сливочном масле. Обжарить нашинкованные коренья и лук; все сложить в кастрюлю со шляпками, добавить специи, посолить и варить суп еще 20–30 минут. При подаче на стол заправить сметаной и зеленью петрушки и укропа.

Суп со свежими лисичками

Ингредиенты

500 г лисичек, 100 г шпика, 1 чайная ложка муки, репчатый лук, сметана, перец, соль.

Способ приготовления

Тушить мелко нарезанный лук в шпике 10 минут до полумягкости, добавить грибы, пропущенные через мясорубку, и тушить еще 45 минут. Налить в тушеную смесь воды, посолить, положить лавровый лист и продолжать варку на слабом огне 10–15 минут; вынуть лавровый лист, растереть муку в сметане, заправить ею суп, довести до кипения и подать на стол.

Супы с вермишелью

Мясной суп с вермишелью и грибами

Ингредиенты

300 г мяса с костью (любого), 500 г грибов (любых), 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки томатной пасты, 50 г сыра (любого), 100 г жира, 100 г вермишели, чеснок, зелень (любая).

Способ приготовления

Очищенный лук мелко нарезать, обжарить на жире, добавить очищенные нарезанные грибы, влить немного воды и тушить до готовности. Мясо обмыть, залить холодной водой (2 л) и поставить на слабый огонь. Когда вода закипит, снять пену и варить около часа. Затем положить грибы, томатную пасту, измельченный чеснок, всыпать соль, вскипятить, добавить натертый на крупной терке сыр, зелень. Отдельно отварить вермишель и положить ее в суп перед подачей.

Суп-пюре по-милански

Ингредиенты

280 г помидоров, 120 г макаронных изделий, 20 г трюфелей или шампиньонов, 100 г окорока, 80 г сливок, 2 желтка, 40 г сливочного масла, куриный бульон, соль.

Способ приготовления

На курином бульоне приготовить белый соус. Помидоры припустить, протереть сквозь сито и соединить с соусом. Макароны отварить и нарезать на кусочки длиной $\frac{1}{2}$ см. Свежие грибы (трюфели или шампиньоны) очистить, отварить, нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать ветчину. Продукты положить в соус и довести, помешивая, до кипения. Перед подачей суп заправить сливками, смешанными с растертым яичным желтком и сливочным маслом. Чтобы желтки не свернулись, температура супа должна быть 75–80 °С.

Суп-лапша с грибами

Ингредиенты

300 г домашней лапши, 2 морковки, 1 луковица, 30 г

сливочного масла, 5–6 белых грибов (сушеных), 2 л воды, 1 пучок укропа или петрушки, соль.

Для лапши: 200 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 яйца, соль.

Способ приготовления

Приготовить лапшу. Для этого муку высыпать на стол горкой, сделать сверху ямку, вылить туда яйца, растертые с солью, воду и замесить крутое тесто. Дать тесту постоять и очень тонко (как бумагу) раскатать его скалкой. При раскатывании опылять тесто мукой. Нарезать тесто лентами шириной 5–6 см и сложить ленты одна на другую, пересыпая мукой. Нашинковать лапшу, разрезая ленты поперек как можно мельче. Растряссти лапшу по столу, чтобы каждая лапшинка отделилась от другой, и дать подсохнуть. После этого лапша готова для заправки ею супа.

Хорошо промыть сушеные грибы, положить их в кастрюлю, залить водой и варить. Когда грибы размягчатся, вынуть их шумовкой, остудить, мелко нарезать и засыпать снова в процеженный бульон. Морковь и лук нашинковать и обжарить на сливочном масле, вместе с лапшой добавить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить до готовности. В тарелки положить рубленую зелень укропа или петрушки.

Грибной суп с вермишелью и картофелем

Ингредиенты

30 г грибов (любых, сушеных), $\frac{1}{2}$ л воды или мясного бульона, 30 г репчатого лука, 25 г топленого масла, 150 г картофеля, 30 г вермишели, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Сварить грибной бульон и отцедить его. Отваренные грибы мелко нарезать, обжарить на топленом масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. В горячий бульон положить обжаренные грибы с луком, промытый и крупно нарезанный картофель, соль, перец и продолжать варить.

Вермишель опустить на 3–5 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг и переложить в бульон. Суп варить до готовности вермишели. При подаче посыпать зеленью петрушки и добавить сметану.

Рассольник с грибами

Ингредиенты

50 г грибов (любых, сушеных), 3 огурца (соленых), $\frac{1}{2}$ стакана рассола, 2–3 картофелины, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки измельченного укропа, 4 столовые ложки сметаны, лавровый лист, черный перец горошком.

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 3–4 часа, после чего сварить их в этой же воде без соли. Бульон процедить через сложенную вдвое марлю. Вареные грибы нарезать соломкой.

Лук, морковь, петрушку нарезать соломкой, обжарить на масле, опустить в кипящий бульон, добавить нарезанный брусочками картофель и варить до его готовности. Огурцы очистить от кожуры и семян, порезать ломтиками и положить в бульон, долив, если надо, рассола; добавить перец, лавровый лист, подготовленные грибы и варить еще около 10 минут.

Подать рассольник со сметаной и зеленью.

Борщи

Борщ с грибами

Ингредиенты

250 г свежих или 40 г сушеных грибов (любых), 5 картофелин, 3 свеклы, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 чайная ложка муки, столовый уксус, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Свежие грибы хорошо очистить, промыть в проточной воде, порезать и потушить вместе с мелко нарезанными кореньями в масле. Из подготовленных грибов сварить бульон. Отварную свеклу измельчить соломкой, сбрызнуть уксусом и пассеровать; картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до готовности, добавить нашинкованный лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды. Все это положить в бульон, посолить и варить 10 минут. Перед готовностью добавить томат-пюре и лавровый лист. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Борщ с грибами по-киевски

Ингредиенты

60 г грибов (любых, сушеных), 3–5 картофелин, 200 г капусты, 1–2 свеклы, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 стакана свекольного кваса, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана томата-пюре, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 2 желтка, зелень (любая), специи (любые), соль.

Способ приготовления

Сварить до полуготовности предварительно замоченные сухие грибы, бульону дать отстояться, процедить его. Грибы вынуть из бульона, нашинковать их соломкой, немного потушить на масле, сложить в кастрюлю с процеженным бульоном. Очищенную свеклу порезать соломкой, залить грибным бульоном и потушить ее в нем до мягкости, затем положить в бульон с грибами, добавить нарезанные капусту и картофель, через 15 минут – пассерованные с томатом-пюре коренья и лук, ввести мучную заправку на грибном бульоне и все вместе проварить на

слабом огне примерно 5 минут. Затем влить в борщ слегка подслащенный свекольный квас и довести борщ до готовности. Перед подачей заправить сметаной, смешанной с сырыми желтками, и посыпать зеленью.

Квас: свеклу очистить, 0,2 части нарезать кружочками и уложить целые корнеплоды вперемешку с нарезанными, залить холодной кипяченой водой и поставить в теплое место. После окончания брожения вынести квас на холод. Готовность кваса – через 12–15 дней. На 5 кг свеклы – 10 л воды.

Борщ постный с грибами и квашеной капустой

Ингредиенты

40 г белых грибов (сушеных), 4 свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть и замочить в воде на 2–3 часа. Затем отварить в той же воде до мягкости и откинуть на дуршлаг. Нарезанные лук, капусту, свеклу, морковь и петрушку поджарить в масле; в конце жаренья добавить муку. Готовые овощи залить грибным бульоном, добавить томатную пасту, перец, лавровый лист. В бульон заложить нашинкованные и обжаренные в масле грибы и варить все вместе 30 минут. Перед подачей на стол борщ посыпать зеленью укропа.

Борщ с уткой и грибами

Ингредиенты

1/2 утки, 8 белых грибов (сушеных), 1/2 кочана капусты, 1/2 свеклы, 4–5 картофелин, 1 корень моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки топленого сала или сливочного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 столовая ложка томатной пасты, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Утку порезать кусочками и отварить до мягкости. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея нашинковать и пассеровать на сале или топленом масле, периодически помешивая и подливая бульон. Нашинкованную свеклу потушить с томатной пастой.

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 2–3 часа, а затем отварить и нарезать соломкой.

В кипящий бульон положить картофель, довести до кипения и проварить 15 минут. Затем добавить нашинкованную капусту. Как только борщ вновь закипит, положить грибы и варить на слабом огне.

В конце варки посолить, заправить перцем и положить лавровый лист.

Борщ подавать со сметаной, заправив зеленью.

Борщ украинский

Ингредиенты

400 г мяса (любого), 100 г свеклы, 100 г капусты, 110 г фасоли, 100 г кореньев, 50 г сливочного масла, 10 г муки, 20 г грибов (любых, сухих), 120 г сметаны, 10 г сахара, 100 г картофеля, специи (любые), зелень (любая).

Для заправки: помидоры или свекольный квас.

Способ приготовления

Мясо варить вместе с сушеными грибами до готовности. Коренья нарезать мелко и тушить со сливочным маслом, положить в борщ, добавить капусту и картофель. Свеклу отварить или испечь в кожуре, очистить, порезать соломкой. За 20–30 минут до конца варки прибавить в борщ отваренную фасоль.

Свежие помидоры сначала потушить отдельно с водой (1/2 стакана), затем протереть и опустить в борщ. Прибавить специи, сахар, соль. За 5 минут до окончания варки туда же положить свеклу. Заправить мукой, пассерованной на масле. Подавать со сметаной.

Солянки

Солянка из свежих грибов

Ингредиенты

500 г грибов (любых), 300–400 г огурцов, 150 г репчатого лука, 2 столовые ложки томатного соуса, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки маслин, 1/2 лимона, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Отваренные в течение 10 минут свежие грибы нашинковать. Положить в кастрюлю, добавить жареный лук, нарезанные соленые огурцы, острый соус и тушить 5–6 минут. Влить грибной отвар, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 15 минут. Перед подачей на стол заправить маслинами и ломтиками лимона без кожуры.

Солянка из сушеных грибов

Ингредиенты

50 г грибов (любых, сушеных), 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления

Сухие белые грибы тщательно промыть и оставить на 2 часа в воде комнатной температуры, после чего мелко нарезать. Квашеную капусту промыть и хорошо отжать. Репчатый лук мелко нарубить и обжарить на растительном масле до золотистого цвета, положить лавровый лист, перец, соль, добавить предварительно процеженную воду, в которой замачивались грибы. Все это соединить с грибами и капустой и тушить на среднем огне в течение 40–45 минут.

Солянка грибная

Ингредиенты

25 г белых грибов (любых, сушеных), 100 г грибов (любых, соленых), 2 стакана нарезанной капусты, 1 1/2 стакана квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 помидора, 2 столовые ложки сливочного масла, 12

маслин, 2 столовые ложки измельченного укропа, 3 столовые ложки сметаны, 1/2 лимона, 6 горошин черного перца, лавровый лист, зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Грибы промыть в воде, замочить на 2–3 часа. Затем отварить, бульон процедить, грибы нарезать соломкой и вместе с нашинкованными морковью, петрушкой и сельдереем снова опустить в отвар; немного проварить. Свежую и квашеную капусту, измельченные помидоры и лук тушить с маслом до мягкости. Подготовленную капусту и грибы соединить с бульоном, добавить пряности и варить около 15 минут на умеренном огне. Солянку заправить сметаной и лимонным соком.

Солянка грибная с мясом

Ингредиенты

300 г грибов (любых, свежих), 300 г говяжьих костей, 100 г говядины, 50 г ветчины постной, 50 г сосисок или сарделек, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 огурец (соленый), 1 столовая ложка томатного пюре, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 10 маслин, лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из костей, мяса и корней сварить бульон, по готовности процедить. Лук нашинковать, тушить в масле вместе с подготовленными измельченными грибами и томатным пюре. Мясо из супа, ветчину, сосиски или сардельки нарезать маленькими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожуры и семян, разрезать вдоль на 4 части и также порезать ломтиками. Все продукты опустить в бульон, добавить маслины, посолить, поперчить и варить 10–15 минут. При подаче на стол заправить сметаной, положить ломтики лимона, сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

Вторые блюда

Грибная икра

Грибная икра из вешенок

Ингредиенты

400 г вешенок, 1 луковица, 2 столовые ложки подсолнечного масла, столовый уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы тушить в собственном соку, пока он не испарится. Затем мелко нашинковать и смешать с рубленным луком, слегка поджаренным в растительном масле, посолить, поперчить и добавить уксус по вкусу, все перемешать.

Икра из грибов (ассорти)

Ингредиенты

25 г грибов (любых, сушеных), 250 г грибов (любых, соленых), 3–4 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 3–4 зубчика чеснока, уксус, перец, соль.

Способ приготовления

Замочить, промыть, сварить до готовности сухие грибы, охладить, мелко порубить или пропустить через мясорубку. Мелко нашинкованный лук обжарить на растительном масле, положить измельченные грибы и тушить 10–15 минут. Затем к ним добавить нарубленные соленые грибы, промытые холодной водой.

Заправить икру толченым чесноком, уксусом, перцем, солью и охладить. Можно заправить майонезом. Перед подачей на стол посыпать зеленым луком.

Паштеты

Грибной паштет

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 4 луковицы (средней величины), 2 столовые ложки муки, 4–5 столовых ложек подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы можно использовать любые: маринованные, вареные, соленые. Пропустить их вместе с луком через мясорубку и тушить (жарить) на растительном масле 10–15 минут. В конце приготовления раздвинуть грибную массу к краям сковороды, прибавить огонь. Добавить 1–2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, перемешать. Чуть-чуть обжарить. Теплым или холодным намазывать на хлеб.

Паштет с зеленью

Ингредиенты

500 г грибов (любых, отварных), 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 яйца, 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка черного молотого перца, 50 г майонеза или сметаны, 3 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 пучок укропа и петрушки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Взять отварные грибы (белые, подосиновики, рыжики), пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить дольки чеснока, измельченную зелень укропа и петрушки. Полученную массу выложить в миску и добавить одну ст. ложку муки, взбитые яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Полученный фарш выложить на сковороду с маслом и жарить 4–5 минут на среднем огне, часто помешивая деревянной лопаточкой.

Затем выложить грибной паштет в миску, полить сметаной или майонезом, размешать.

Такой паштет можно намазывать на хлеб к чаю или любому напитку.

Паштет из телячьей печени с грибами

Ингредиенты

600 г телячьей печени, 125 г сливочного масла, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 г молотого черного перца, 1 г мускатного ореха, 1 л бульона из костей, 2 ломтика белого хлеба (черствого), 3 столовые ложки сметаны, 100 г грибов (любых, маринованных или вареных), соль.

Способ приготовления

Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть холодной водой и сварить до мягкости в бульоне, затем бульон отцедить, печень нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с мякишем хлеба. Массу посолить по вкусу, прибавить масло, пряности, мелко нарезанные грибы и белки яиц, сметану, все перемешать.

Паштет из телячьей и гусиной печени с грибами

Ингредиенты

400 г телячьей печени, 200 г гусиной печени, 2 ломтика белого хлеба (черствого), 100 г сметаны, 500 мл костного бульона или воды, 125 г сливочного масла, 50 г разведенной лимонной кислоты или 2 %-ный уксус, 1 г мускатного ореха (молотого), 1 г молотого черного перца, 1 г душистого перца (молотого), 200 г грибов (любых, маринованных, соленых или вареных), соль.

Способ приготовления

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть холодной водой, затем телячью печень отварить до мягкости в бульоне из костей, а гусиную печень подсушить салфеткой, нарезать ломтиками толщиной приблизительно 1 см, уложить на смазанный жиром противень и запечь в умеренно нагретой духовке до затвердения. Потом вынуть из духовки, посолить, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой или уксусом и охладить. Гусиную и телячью печень со смоченным сметаной хлебом пропустить через мясорубку.

К полученной массе прибавить масло, мелко нарезанные грибы, приправы и соль. Хорошо размешать до образования однородной массы. Использовать в день приготовления.

Фаршированные грибы

Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты

500 г грибов (любых, свежих), 1 столовая ложка сливочного масла, 1 огурец (соленый), картофельное пюре, соль, перец.

Способ приготовления

Шампиньоны почистить, помыть и отрезать ножки. Шляпки целые тушить в масле. Ножки грибов мелко порубить и тоже тушить. Затем тушеные ножки смешать с картофельным пюре, хорошо поперчить. Этой смесью наполнить шляпки. На каждую шляпку положить по кусочку огурца.

Маринованные грибы фаршированные

Ингредиенты

400 г грибов (любых), 4 столовые ложки сливочного масла, 100 г сыра (тертого, любого, твердых сортов), 1 веточка петрушки.

Способ приготовления

Масло растереть в пышную массу, добавить понемногу измельченный на мелкой терке сыр.

Грибы вынуть из маринада на марлю или полотенце и обсушить.

Каждую грибную шляпку намазать с внутренней стороны приготовленной массой.

Выбирая одинаковые по размеру шляпки, уложить по две так, чтобы масса оказалась внутри, и склоть деревянной или пластмассовой палочкой. Украсить блюдо веточками петрушки.

Грибы, фаршированные луком, чесноком и майонезом

Ингредиенты

300 г белых грибов, 80 г сливочного масла, 1 луковица, 1 кусочек белого хлеба, 1 столовая ложка майонеза, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Отрезать у белых грибов ножки и мелко порезать их.

Растопить половину сливочного масла в кастрюле, добавить нарезанный лук, чеснок и порезанные ножки, тушить 15–20 минут.

Смешать все с хлебными крошками и майонезом. Выложить полученную смесь в грибные шляпки.

Растопить оставшееся масло, уложить грибы и тушить их 15 минут.

Тушеные грибы

Маслята тушеные

Ингредиенты

600 г маслят, 1 луковица, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, зелень укропа, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, снять со шляпки верхнюю кожицу, мелко нарезать. Нашинкованный мелко лук слегка обжарить на масле, добавить грибы и тушить. Затем грибы посыпать мукой, прогреть в жире, прибавить по вкусу сметану, соль, перец, измельченный укроп и листья петрушки.

Грибы выложить на блюдо. Подать на стол с отварным картофелем или картофельными клецками.

Старинный рецепт приготовления белых грибов под соусом

Ингредиенты

Белые грибы, репчатый лук, зеленый лук, сливочное масло, сливки, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Белые грибы сварить, нарезать и положить в кастрюльку; добавить лук, масло, залить сливками и дать вскипеть; положить зеленого лука, гвоздики и, хорошо уварив, подавать в соуснике на стол.

Сморчки в сметане

Ингредиенты

500 г сморчков, 1 стакан сметаны, 25 г сыра (любого), 2 столовые ложки масла.

Способ приготовления

Грибы порезать и опустить в кипящую воду. Кипятить 10–15 минут. Отвар вылить, грибы снова промыть. Проваренные сморчки нарезать, обжарить с луком. Когда будут совсем готовы, залить сметаной, посыпать зеленью. Можно подать к ним отварной картофель.

Отваренные грибы можно потушить вместе с картофелем или запечь в духовке, посыпав тертым сыром и сбрызнув маслом. На стол подавать, сдобрив сметаной или сметанно-томатным соусом.

В запеченном виде нет грибов вкуснее, чем сморчки.

Белые грибы в сметане

Ингредиенты

500 г белых грибов, 25 г сыра (любого, тертого), 60 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ столовой ложки пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ столовой ложки уксуса, 2 стакана воды, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Отобрать небольшие плотные белые грибы, очистить их и разрезать на части. Чтобы грибы не почернели, по мере чистки их нужно опускать в кастрюлю с холодной, слегка подкисленной уксусом и подсоленной водой. Очищенные грибы посолить и тушить в неглубокой кастрюле в сливочном масле, помешивая периодически, пока не испарится выделенный грибами сок. В готовые грибы добавить сметану, смешанную с пшеничной мукой. Затем кастрюлю поставить на умеренный огонь и довести ее содержимое до кипения. Перед подачей на стол в грибы добавить укроп и посыпать их тертым сыром.

Можно запечь в сметане также консервированные грибы. Для этого слить рассол, грибы промыть, порезать и прожарить.

Далее поступать так же, как со свежими грибами.

Вешенки тушеные

Ингредиенты

500 г вешенок, 1–2 луковицы, 30 г сливочного масла, 1 желток, 100–150 г сметаны, сыр (любой, тертый), зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свежие грибы обдать кипятком, нарезать брусочками и положить в кастрюлю. Нарезанный полукольцами лук поджарить на сливочном масле, смешать с вешенками, добавить несколько столовых ложек воды, посыпать черным перцем и тушить полчаса.

Заправить сметаной, размешанной с натертым сыром, яичным желтком и мелко нарезанной зеленью укропа. Можно ограничиться только сметаной, потушив в ней грибы еще 5–7 минут.

Грибы, тушенные в сметане

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 4 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 0,25 чайной ложки молотого перца или 2–3 горошинки, 2 лавровых листка, 1 щепотка соли, зелень укропа.

Способ приготовления

Грибы положить на 5–6 минут в кипящую, слегка подсоленную воду, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и тушить в неглубокой сковороде со сливочным маслом, солью, перцем и лавровыми листками.

Тушить грибы, пока не испарится весь пущенный ими сок. А потом добавить мелко нарезанный и поджаренный лук и снова тушить 5 минут. Залить сметаной и оставить на слабом огне (не доводя до кипения) еще несколько минут. Готовые грибы посыпать свежим укропом. Подавать с горячим картофелем.

Фрикасе

Ингредиенты

500 г грибов (любых), 2 столовые ложки муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка сметаны, растительное масло, зелень петрушки, черный перец.

Способ приготовления

Подготовленные грибы нарезать ломтиками и проварить в течение 10 минут в подсоленной воде. Разогреть растительное масло, поджарить на нем, все время помешивая, муку до приобретения серебристого оттенка (не давая ей подрумяниться) и развести отваром, в котором варились грибы. Когда соус закипит, положить в него грибы, поварить их еще 5 минут, добавить масло (маргарин), сметану и черный перец.

Готовое фрикасе посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать.

Грибы с салом

Ингредиенты

500 г грибов (любые), 150 г сала, 40 г сливочного масла, 1 лимон, 3 луковицы, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Положить подготовленные грибы в подкисленную лимонным соком воду. Разогреть половину масла и поджарить на нем две нашинкованные головки лука и сало. Отцедить грибы, потушить их в смеси из остального масла и столовой ложки лимонного сока, перемешать с салом и, помешивая деревянной ложкой (чтобы грибы не крошились), тушить на медленном огне до готовности. Посолить, поперчить, переложить на тарелку, посыпать смесью из мелко нарезанной головки лука и зелени петрушки и подать в теплом виде.

Грибы с вином в сметане

Ингредиенты

500 г белых грибов или шампиньонов, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки белого полусухого вина, 150 г сметаны, 100 г швейцарского сыра, несколько ломтиков белого хлеба, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

В растопленном на сковороде масле обжаривать примерно в течение 15 минут вымытые и нарезанные грибы. Затем добавить вино и подержать на сильном огне еще 2–3 минуты. Потом огонь уменьшить, грибы посолить, поперчить, добавить сметану и тертый сыр. Тщательно размешивать и держать на слабом огне, пока смесь не загустеет. Подавать на подсушенном и смазанном маслом хлебе.

Грибы, тушеные с овощами

Ингредиенты

500 г грибов (любых), 2 столовые ложки растительного масла, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 0,25 кочана капусты, 6–8 картофелин, 2 столовые ложки томатной пасты, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 стакан воды, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука.

Способ приготовления

Лук нарезать тонкими кружками, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета. Добавить нарезанные грибы, посолить и потушить на сильном огне, потом накрыть крышкой и убавить огонь. Капусту, морковь и корень петрушки нарезать тонкой соломкой и потушить в сковороде с

маслом в течение 15–20 минут, затем сверху положить нарезанный кружками картофель, влить воду и продолжать тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Наконец добавить грибы, заправить томатной пастой, размешанной со сметаной, все тщательно перемешать, посыпать зеленым луком и укропом и потушить еще 5–7 минут на слабом огне.

Грибы, тушенные с яблоками

Ингредиенты

500 г лисичек или рыжиков, 120 г сливочного масла или маргарина, 250 г яблок (кислых сортов), 25 г муки, 150 г сметаны, зелень укропа, грибной отвар, соль.

Способ приготовления

Шляпки подготовленных грибов разрезать на четыре части, ножки нарезать тонкими кружками и тушить в масле в течение 10 минут. К грибам добавить нарезанные дольками яблоки и продолжить тушение на слабом огне еще несколько минут. Муку смешать с холодным грибным отваром, добавить к грибам и как следует проварить. Затем грибы залить сметаной и довести до кипения. На гарнир подать отварной картофель или салат из помидоров.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты

500 г свежих или 40 г сушеных грибов (любых), 1 л грибного отвара, 50 г сливочного или растительного масла, 3–4 луковицы или 2 пучка зеленого лука, 3–4 помидора или 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные грибы нарезать крупными ломтиками. В кастрюлю с разогретым жиром положить крупно нарезанный лук и поджарить. После этого добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Затем выложить грибы, мелко нарезанные помидоры или томатную пасту, добавить 3–4 стакана грибного отвара, перемешать, посолить, положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и тушить на слабом огне в течение 30–40 минут. Можно запечь грибы в духовке. Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки.

Ингредиенты

200 г грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка жира (любого), 1 сладкий перец, томат-пюре, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Грибы и лук нарезать, слегка подрумянить в растительном масле, добавить измельченный сладкий перец и тушить до готовности. Отдельно пассеровать томат-пюре. Обжаренные грибы обсыпать мукой, приправить томатным пюре. Добавить воды, посолить, поперчить и тушить 20 минут.

Жареные грибы

Вешенки жареные

Ингредиенты

500 г вешенок, 2 яйца, 50 г муки, 40 г сухарей, 30 г растительного масла, черный молотый перец.

Способ приготовления

Крупные шляпки отваривать в течение 5 минут в воде и процедить. Каждую шляпку поперчить и обвалять в муке. Затем обмакнуть во взбитое яйцо, снова обвалять в молотых сухарях и поджарить на сильно разогретом растительном масле.

Грибы жареные с тертым сыром

Ингредиенты

1 кг грибов (любых, свежих), 100 г сыра (любого, твердых сортов), 100 г растительного масла.

Способ приготовления

Грибы порезать крупной соломкой и жарить сначала на сухой сковородке, а затем, когда выпарится сок, добавить растительное масло и дожарить до готовности, посолить по вкусу.

Жареные грибы разложить по порционным тарелкам и посыпать натертым сыром.

Строчки в сметане

Ингредиенты

500 г строчков, 1 стакан сметаны, 2–3 столовые ложки масла, 1 чайная ложка муки, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные строчки дважды отварить по 15 минут в воде, оба раза сливая отвар, промыть холодной водой, нашинковать, посолить, обжарить в масле, посыпать мукой и продолжать жарить.

За 5–6 минут до готовности добавить сметану и довести до кипения.

При подаче посыпать зеленью укропа.

Шампиньоны жареные

Ингредиенты

10 шампиньонов (небольших), 1 1/2 столовой ложки сливочного масла, 5 столовых ложек сливок или сметаны, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, отрезать корешки, шляпки очистить от пленки, крупные шляпки нарезать дольками. Обжарить грибы в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить сливки или сметану и прокипятить, сбрызнуть лимонным соком. К грибам можно подать отварной или жареный картофель.

Опята, жаренные в сметане

Ингредиенты

300 г опят, 1 столовая ложка масла, 1–2 столовые ложки сметаны, 1–2 луковицы (небольшие), зелень (любая), соль.

Способ приготовления

Средних размеров шляпки опят промыть и отваривать в подсоленной воде в течение 3–4 минут. Затем откинуть на сито, нарезать соломкой и обжарить с нашинкованным луком. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Сморчки, жаренные в масле

Ингредиенты

250 г грибов (любых, свежих), 1 столовая ложка подсолнечного, или сливочного масла, или маргарина, 0,25 лимона, перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления

Обработанные и хорошо промытые сморчки отваривать в течение 15–20 минут. Отвар слить, а грибы снова промыть в проточной холодной воде, откинуть на дуршлаг, отжать и нарезать. Затем поджарить на масле, заправить солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Жарить на масле до образования румяной корочки. При подаче на стол посыпать нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Грибы по-французски (жаренные в сухарях)

Ингредиенты

3–4 белых гриба или 7–8 шампиньонов (по возможности одинакового размера), 1 яйцо, 2 столовые ложки смальца, 2 столовые ложки толченых сухарей.

Способ приготовления

Очищенные и подготовленные белые грибы или шампиньоны отваривать 10 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать отвару стечь, затем окунуть во взбитое подсоленное яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в смальце.

Шляпки боровиков с соусом из лука

Ингредиенты

500 г шляпок белых грибов, 100 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, соль.

Способ приготовления

Шляпки молодых боровиков вымыть, обсушить и обжарить на сковороде в сильно разогретом масле. Затем грибы вынуть, поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить и тушить до мягкости. Добавить сметану, довести до кипения и полученным соусом залить грибы.

Грибы, зажаренные в тесте

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 2–3 яйца, 1 стакан молока или пива, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки тертого сыра (любого), 500 г грибов (любых, свежих), растительное масло или жир (любой), зелень петрушки.

Способ приготовления

Тесто: взбить яйца, соединить с молоком или пивом, растительным маслом, тертым сыром, посолить и смешать с пшеничной мукой. Подготовленные шляпки грибов обмакнуть в тесто и обжарить в разогретом растительном масле или жире. Подавать с салатом из свежих овощей и сметаной.

Запеченные грибы

Грибы жареные, запеченные в масле

Ингредиенты

1 кг свежих отварных грибов (белые, подосиновики, подберезовики), 100 г топленого сливочного масла, 200 г сметаны (густой), 2 луковицы, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка молотого черного перца, 2 лавровых листа.

Способ приготовления

Нарезать подготовленные отварные грибы, покрошить лук. Соединить грибы с луком и положить в глубокую сковороду с разогретым маслом. Грибы жарить на среднем огне, периодически помешивая. Как только влага из грибов станет испаряться, полить их топленным сливочным маслом, заправить солью, черным перцем, положить лавровый лист и продолжать жарить еще 10–15 минут, постоянно помешивая.

Как только грибы начнут румяниться, переложить их в утятницу или в кастрюлю с толстым дном, добавить масла. Сверху посыпать пшеничной мукой и тертым сыром, залить сметаной, хорошо перемешать и закрыть крышкой. Утятницу поставить в разогретую духовку и, периодически помешивая, запекать до мягкости и румяной корочки.

К столу запеченные грибы можно подавать с картофельным пюре.

Шампиньоны с пикантной начинкой

Ингредиенты

3 шампиньона (крупных), 1 чайная ложка сливочного масла, 4 маслины, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 столовая ложка сливок, 1 луковица, листья майорана, лимонный сок, тертый сыр (любой).

Способ приготовления

Ножки очищенных очень крупных шампиньонов отделить от шляпок, грибы сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока. Мелко порезать ножки грибов и 1 луковицу, тушить 5 минут на сливочном масле под крышкой. Добавить разрезанные на четвертинки маслины, панировочные сухари, сливки и несколько

мелко нарезанных листьев майорана.

Этой массой начинить шляпки, посыпать тертым сыром, сверху сбрызнуть растопленным маслом, положить в огнеупорную посуду и запекать в предварительно разогретой духовке при 180 °C в течение 15 минут. Подавать с листовым салатом.

Грибы по-толстовски

Ингредиенты

500 г грибов (любых), 1/2 стакана масла, 3–4 зубчика чеснока, 1/2 стакана сметаны, 50 г сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления

Нарезанные ломтиками грибы положить в разогретое топленое масло, добавить толченый чеснок, соль и молотый черный перец, перемешать и тушить на слабом огне около часа. Выложить грибы на противень, полить сметаной, посыпать тертым сыром и около 30 минут запекать в духовке.

Опята, запеченные с помидорами

Ингредиенты

500 г грибов (любых), 7 помидоров, 1 столовая ложка тертого сыра (любого, твердых сортов), 3 столовые ложки жира, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки или укропа, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистить, отделить шляпки от ножек, промыть и отварить. Лук мелко нашинковать и слегка обжарить на масле, потом соединить с грибами и жарить еще 10–15 минут. Затем заправить соусом. Помидоры разрезать пополам и обжарить. Заправленные соусом грибы положить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать тертым сыром и запекать. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Соус: муку пассеровать в масле и развести сметаной. Прокипятить в течение 5 минут, добавить перец, соль.

Грибы, запеченные со сметаной и сыром

Ингредиенты

500 г грибов (любых, свежих), $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 25 г сыра (любого), 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки масла, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать, затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропом.

Шампиньоны, запеченные с картофелем в сметане

Ингредиенты

400 г грибов (любых, свежих), 10 картофелин, 2 столовые ложки тертого сыра (любого, твердых сортов), $1 \frac{1}{2}$ стакана сметанного соуса, соль.

Способ приготовления

Сырой очищенный картофель порезать толстыми дольками, обжарить на сковороде. В центр положить жареные шампиньоны, залить сметанным соусом. Массу посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Белые грибы с помидорами

Ингредиенты

500 г белых грибов, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

В крупных крепких шляпках белых грибов вырезать из середины часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко изрубить, обжарить на масле вместе с рубленным луком, заправить чесноком, солью, перцем, панировочными сухарями. Шляпки грибов обжарить на масле, помидоры разрезать на кружочки и тоже обжарить. В сковороду уложить кружочки помидоров, на них положить обжаренные шляпки грибов, заполненные фаршем. Грибы обсыпать тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока сыр не зарумянится.

Вторые блюда из грибов

Грибы по-французски

Ингредиенты

500 г грибов (любых, свежих), 50 г грудинки (копченой), 1 стакан сухого белого вина, $\frac{1}{2}$ лимона, сыр (любой, тертый), сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Хорошо промытые грибы мелко нарезать, потушить в небольшом количестве сливочного масла, добавить мелко нарезанную копченую грудинку и переложить в огнеупорную посуду. Поверх грибов положить тонкие ломтики грудинки, залить стаканом белого сухого вина и соком лимона, посолить, поперчить и запечь в умеренно разогретой духовке. Незадолго до готовности посыпать грибы тертым сыром.

Пудинг из маслят

Ингредиенты

300 г грибов (любых, свежих), 300 г белых сухарей, 100 г муки, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 луковица, 1 столовая ложка топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы сварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко нарубить. Сухари залить кипящим молоком. Когда они остынут, хорошо перемешать, положить в них масло, растертое с желтками, грибы с мелко рубленным луком, соль, перец и муку, чтобы смесь была густая, как сметана. Все это сложить в форму, смазанную жиром, посыпать сыром и запечь в духовке. Готовое блюдо полить топленым маслом.

Грибы в мисочках

Ингредиенты

750 г грибов (любых), 1 лимон, 4 желтка, 250 г сметаны, 100 г сыра (любого, тертого), 60 г сливочного масла, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели, нарезать небольшими ломтиками, слегка обжарить на масле. Как только грибы пустят сок, сразу же снять их с плиты и распределить в небольшие порционные мисочки.

Растереть в глубокой кастрюле сметану с желтками, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и залить грибы. Посыпать тертым сыром и запечь в умеренно горячей духовке.

Приготовленные таким образом грибы можно подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Жюльен из шампиньонов с сыром

Ингредиенты

130 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 5 г муки, 50 г сметаны, 30 г голландского сыра, лимонный сок, соль.

Способ приготовления

Нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны зажарить в масле (15 г), добавить пассерованную в масле (5 г) муку. Все выложить в кокотницы. К сметане по вкусу добавить соль и лимонный сок, смесью залить грибы, посыпать все тертым сыром и запекать в духовке. Это блюдо можно приготовить из боровиков и подосиновиков.

Жюльен из мяса курицы

Ингредиенты

50 г филе курицы, 40 г грибов (любых), 15 г сливочного масла, 20 г сметаны, 20 г майонеза, 1/2 яйца, лимонный сок, зелень укропа, сахар, соль.

Способ приготовления

Зажаренное филе курицы нарезать соломкой. Нашинкованные грибы зажарить в масле, добавить филе курицы, перемешать, все выложить в кокотницы. Сметану и майонез смешать, добавить соль, сахар, лимонный сок, рубленый укроп и взбитое яйцо, залить смесью грибы и куриное филе и запекать в духовке.

Жюльен из ветчины

Ингредиенты

40 г ветчины, 30 г боровиков или шампиньонов, 15 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 40 г сметаны, 10 г

томатного соуса (острого), зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Рубленый лук слегка обжарить в масле, добавить соль, перец, тонкими ломтиками нарезанные грибы и жарить их до готовности. Ветчину нарезать соломкой, смешать с жареными грибами, подогреть, подлить сметану и острый томатный соус. Выложить все в кокотницы, посыпать рубленой зеленью и поставить запекаться в духовку.

Котлеты

Грибные котлеты

Ингредиенты

1½ кг грибов (любых, свежих), 1 луковица, 2 яйца, 2 столовые ложки молотых сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, слегка отжать и мелко порубить. Добавить к ним сырые яйца, мелко шинкованный лук, молотые сухари, перец, соль и хорошо перемешать. Массу разделить на котлеты, обвалить каждую в молотых сухарях и жарить 15–20 минут на сильно разогретом растительном масле.

Биточки из сморчков или строчков

Ингредиенты

7–10 грибов (любых), 1 ломтик черствого хлеба, 1–2 чайные ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка масла (для жарения), 2–4 яйца, 1–2 луковицы, 2 чайные ложки жиров (для поливки), 1 столовая ложка сметаны, остальное по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть и варить в кипятке 15 минут, после чего отвар слить, а грибы еще раз промыть (строчки отварить в кипятке дважды, оба раза сливая отвар). Отварить грибы до готовности, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным черствым хлебом и вновь пропустить через мясорубку. В готовую массу добавить сырые яйца, мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, все хорошо перемешать. Сформовать биточки, запанировать в сухарях, обжарить в масле с обеих сторон. Готовые биточки можно заправить сметанным или молочным соусом.

Котлеты люкс из сушеных грибов

Ингредиенты

200 г грибов (любых, сушеных), 400 г пшеничного хлеба, 4 столовые ложки молока, 4 луковицы, 8 яиц, сливочное масло, мука, панировочные сухари, молотый черный перец, соль.

Для соуса: 1 1/2 столовые ложки сливочного масла, 1–1 1/2 столовые ложки муки, 1 луковица, 1/2 л бульона, 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист (маленький), 2–3 картофелины, 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Грибы отварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку с намоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом. Добавить измельченный и пассерованный в масле лук, яйца, перец, соль. Тщательно вымесить и из этой массы сформовать небольшие плоские котлетки. Запанировать их в муке, окунуть в яйцо, запанировать в сухарях и поджарить. Полить картофельным соусом.

Картофельный соус: муку пассеровать в масле. Добавить измельченную луковицу, следя, чтобы она подрумянилась. Затем развести бульоном, добавить душистый перец и лавровый лист. После 10 минут варки на самом слабом огне соус (он должен быть жидким) протереть сквозь сито, добавить нарезанный кубиками картофель и продолжать варить. Когда картофель сварится, заправить соус соком лимона, посолить по вкусу, можно и подсластить.

Зразы монастырские

Ингредиенты

300 г картофеля, 30 г жира (любого).

Для фарша: 20 г грибов (любых, сушеных), 20 г репчатого лука, 1/2 яйца (сваренного вкрутую).

Способ приготовления

Половину сырого картофеля натереть на терке, остальную часть варить в кожуре, затем очистить, растолочь, смешать с сырым тертым картофелем и разделить в форме лепешек. На середину каждой лепешки положить фарш и соединить концы, придавая ей форму кирпичика.

Фарш: грибы замочить, промыть, отварить, затем мелко нарезать и обжарить; лук пожарить, яйцо мелко порубить. Все смешать. Жарить зразы на жире до образования румяной корочки.

Котлеты из телятины с грибами

Ингредиенты

1 кг телятины, 3–4 гриба (любых, сушеных), 100 г маргарина,

300 г сыра (любого), 2 яйца, 1 столовая ложка молока, молотые сухари, немного муки (для панировки), жир (для жаренья), зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

Корейку нарезать на куски так, чтобы каждый был с косточкой, слегка отбить, посолить, посыпать перцем, одной стороной каждый кусок опустить в муку, затем в яйца, размешанные с молоком, обсыпать сухарями и жарить только с панированной стороны. Котлеты разложить на противне, смазанном жиром, поджаренной стороной вверх. На каждую котлету положить отваренные, мелко нарезанные грибы, смешанные с мелко нарезанным и обжаренным в жире луком, нарезанной зеленью (грибы по вкусу посолить и поперчить). Котлеты покрыть ломтиками сыра и поставить в духовку на 15–20 минут.

Подать с салатом из соленых огурцов и зеленого горошка.

Котлеты по-винницки

Ингредиенты

500 г телятины, 200 г моркови, 300 г грибов (любых, свежих), 200 г жира, 100 г муки, 120 г томатного соуса, 50 г горячей воды, 10 г белого сухого вина, 300 г огурцов (соленых), 10–15 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Подготовленные натуральные котлеты из телятины обжарить в жире, посолить. В оставшемся жире обжарить нарезанную ломтиками морковь и свежие грибы, добавить обжаренную с томатным соусом муку, горячую воду, белое столовое вино, перец и проварить. В полученный соус положить обжаренные котлеты, тушить на слабом огне. Перед тем как снять с огня, добавить нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы.

Подать с картофельным пюре, заправленным маслом, с зеленым горошком или морковью.

Биточки, запеченные в сметане

Ингредиенты

500 г говядины, 120 г черствого белого хлеба, 140 мл молока, 200 г грибов (любых), 60 г сала, 200 г гречневой крупы, 40 г масла, 500 г сметаны, 25 г сыра (любого), сухари, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Мясо порубить или измельчить на мясорубке. Добавить к нему черствый белый хлеб, замоченный в молоке, соль, перец и хорошо перемешать. Полученную массу сформовать в виде лепешек, на середину положить грибной фарш и завернуть его краями мясной лепешки. Изделие сплющить ножом так, чтобы получился круглый биточек, обвалять в сухарях и жарить.

Фарш: сварить гречневую кашу. Свежие грибы мелко нарезать и обжарить в масле, смешать с грибами.

На сковороде, смазанную маслом, положить гречневую кашу, сделать в ней углубление, в которое уложить биточки. Все залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Котлеты по-белорусски

Ингредиенты

600 г свинины, 100 г белых грибов (сушеных), 2 луковицы, 50 г сала, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 6 столовых ложек панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Свиную корейку нарезать на порционные куски с косточкой, отбить. Предварительно замоченные грибы отварить, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать, слегка обжарить, добавить мелко рубленные грибы. В отбитые кусочки свинины положить начинку, завернуть, обвалять в муке, обмакнуть во взбитые яйца, затем обвалять в панировочных сухарях. Обжарить котлеты на свином сале и довести до готовности в духовке.

Котлеты грибные с мясом

Ингредиенты

400 г грибов (любых, отварных), 300 г свиной мякоти (вырезка), 50 г животного жира, 2 луковицы, 2 яйца, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Отваренные грибы, мякоть свинины, лук нарезать мелкими кусочками, все пропустить через мясорубку. Полученный фарш выложить в миску, вбить яйца, добавить панировочные сухари, соль, перец и тщательно перемешать. Сделать котлеты, обвалять в пшеничной муке и жарить на разогретой сковороде с жиром до

коричневого цвета.

На гарнир можно подать отварной картофель, гречневую кашу, макароны.

Котлеты бараньи запеченные

Ингредиенты

120 г баранины, 20 г белых грибов или шампиньонов, 10 г жира (топленого), 10 г сливочного масла, 125 г молочного соуса, 1 желток (сырой), 10 г сыра (любого), черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Из бараньей корейки подготовить котлеты, слегка отбить, посыпать солью, перцем и жарить до готовности на решетке над углями или на сковороде с предварительно разогретым жиром. В порционную сковороду или сотейник, смазанный маслом, залить молочный соус, смешанный с сырым яичным желтком, поместить туда жареные котлеты, на них – жареные грибы, залить все молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования на поверхности соуса корочки. На гарнир подать картофель, жаренный во фритюре, а в соуснике – красный соус с мадерой.

Паровые биточки из рыбы с грибами

Ингредиенты

750 г рыбы (любой, свежей), 200 г грибов (любых, свежих), 100 г мякиша белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 луковица, 1 стакан виноградного сока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить, вымыть, освободить от костей и пропустить через мясорубку. Мякиш белого хлеба замочить в молоке и тоже пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Все смешать, посолить, поперчить. Из фарша сделать битки, разместить их в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутки положить очищенные, промытые и нарезанные грибы (белые или шампиньоны). Сбрызнуть маслом, залить подбродившим виноградным соком так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Кастрюлю накрыть крышкой и варить в течение 15–20 минут. По окончании варки бульон слить в другую

кастрюлю для приготовления соуса.

Соус: кастрюлю с бульоном поставить на огонь и довести до кипения. Затем добавить муку, смешанную со столовой ложкой масла и в течение 3–5 минут кипятить. Соус снять с огня, добавить в него желток, растертый с двумя столовыми ложками масла, посолить и процедить.

При подаче на стол рыбу залить приготовленным соусом, гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле, или отварным картофелем.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 200 г шампиньонов (свежих), 1 луковица, 1/2 стакана растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Для соуса: 2 столовые ложки сала растительного, 0,25 стакана виноградного сока (подбродившего), 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана сливок, 3 желтка, лимонный сок.

Способ приготовления

Рыбу освободить от костей и нарезать небольшими продолговатыми кусочками (поперек волокон). Каждый кусок отбить на мокрой доске (ударять слегка, стараясь не разрывать волокон мяса). Обровнять края кусков рыбы, посыпать солью и перцем, на середину каждого положить фарш и завернуть края со всех сторон. Приготовленные зразы поместить в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, влить немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить в фарфоровую миску, залить соусом и подать на стол.

Грибной фарш: мелко нарезанные шампиньоны поджарить в растительном масле вместе с измельченной зеленью петрушки и луком. Добавить соль и перец, влить 2–3 столовые ложки воды, размешать.

Соус: 1 столовую ложку сала и муку посолить, растереть в глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей, вскипятить. Добавить подбродивший виноградный сок и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку сала, втереть в него по одному три желтка, постепенно влить туда же подготовленный соус и проварить на пару до густоты сметаны. Добавить лимонный сок по вкусу.

Куриные котлеты

Ингредиенты

600 г курятины, 200 г грибов (любых), 1 луковица, 80 г белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, панировочные сухари, жир (любой), соль.

Способ приготовления

Курятину очистить от костей и кожи, пропустить дважды через мясорубку, второй раз – вместе с измельченным, обжаренным в масле луком и грибами (грибы можно отварить и использовать отвар для соуса), размоченным в молоке белым хлебом без корки. К фаршу добавить растопленное масло, яйцо, соль и все смешать. Затем массу разделить на котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и жарить в разогретом жире до готовности. Подавать с жареным картофелем или картофельным пюре, сметанным или грибным соусом, тушеной морковью и горошком, салатом из свежих овощей.

Котлеты из курятины можно обвалять в панировочных сухарях, затем обмакнуть во взбитое яйцо и, наконец, обвалять в кубиках белого хлеба. Тогда для жаренья понадобится $\frac{1}{2}$ кг жира.

Так же готовят котлеты из мяса индейки.

Котлеты куриные, фаршированные куриной печенью и грибами

Ингредиенты

100 г куриного филе, 15 г куриной печени, 10 г грибов (любых, маринованных) или шампиньонов (маринованных), 25 г пшеничного хлеба (черствого), 25 г масла сливочного, 0,25 яйца, 10 г молока.

Способ приготовления

Из 20 г куриного мяса и 5 г хлеба, размоченного в молоке, приготовить фарш, в который добавить обжаренную или тушеную, мелко нарезанную печень и мелко изрубленные грибы; все это вымесить и положить на зачищенный, тонко отбитый куриный филейчик, завернуть его, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в толченых сухарях и поджарить в масле. После образования корочки поставить на 5–7 минут в духовку. Подавать к столу с разным овощным гарниром.

Котлеты «Сумские»

Ингредиенты

80 г филе куриного, 10 г масла сливочного, 40 г шампиньонов или белых грибов, 100 г соуса, соль.

Для соуса «Охотничий»: 75 г соуса красного основного, 50 г маргарина сливочного, 30 г масла сливочного, 100 г вина белого сухого, 200 г лука репчатого, 150 г томата-пюре, 150 г белых грибов (свежих), 5 г сахара, 10 г зелени петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Подготовленное куриное филе припустить с маслом. Лист писчей бумаги сложить пополам, вырезать его в форме сердца, оставив сложенную сторону неразрезанной. Бумагу хорошо смазать маслом.

На середину одной половины листа положить густой «Охотничий» соус (столовую ложку), на него поместить филе, добавить ломтики шампиньонов или белых грибов, покрыть их тем же густым соусом, тотчас же закрыть бумагой, плотно завернув края, положить котлету на блюдо и поставить на 5–6 минут в духовку. Бумага должна вздуться и подрумяниться. Подавать котлеты на этом же блюде без гарнира.

«Охотничий» соус: в мелко рубленый репчатый лук, пассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные белые грибы и жарить 5–7 минут. Затем влить белое сухое вино, уварив его на треть первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованное томатное пюре, сахар, соль и варить 10–15 минут. В конце добавить измельченную зелень петрушки или укропа и заправить сливочным маслом.